














Nom :

Prénom :

Ville :

	Entrée	Plat	Fromage	Dessert
Lundi 01 juillet	MUSEAU EN VINAIGRETTE	 POULET FERMIER SAUCE FORESTIERE HARICOTS LINGOTS	RONDELE NATURE (PORTION)	COMPOTES DE FRUITS
Mardi 02 juillet	SALADE DE LENTILLES "Maison Chauveau" RADIS ET TOMATES	 BOUDIN BLANC A L'ANCIENNE CHOU FLEUR GRATINE	BLEU - FROMAGE PERSILLE	POIRE SELON MATURITE
Mercredi 03 juillet	CONCOMBRES VINAIGRETTE	 SOT L'Y LAISSE DE DINDE AU CURRY HARICOTS BEURRE PERSILLES	EMMENTAL (PORTION)	PASTEQUE (SELON ARRIVAGE ET MATURITE)
Jeudi 04 juillet	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	 SAUCISSE AUX OIGNONS ET HERBES PUREE DE COURGETTES	FROMAGE BLANC	BANANE (Selon arrivage et maturité)
Vendredi 05 juillet	SALADE DE HARICOTS VERTS	FILET DE POISSON SAUCE CRUSTACES RIZ AUX PETITS LEGUMES	YAOURT NATURE (Fromagerie Maurice)	NECTARINE ou PECHE (SELON ARRIVAGE ET MATURITE)
Samedi 06 juillet	MELON CHARENTAIS	 MERGUEZ/CHIPOLATA (Eleveurs Charentonne) SALADE DE PATES (Coquillettes, concombres, tomates)	CAMEMBERT (PORTION)	ABRICOTS (Selon arrivage et maturité)
Dimanche 07 juillet	TERRINE DE CAMPAGNE AU VIN DE TOURAIN	 SALADE PIEMONTAISE (PDT, oeufs, tomates)	MIMOLETTE	PASTEL DE NATTA
Lundi 08 juillet	DEMI PAMPLEMOUSSE	 BOEUF AUX CAROTTES	CHAVROUX (PORTION)	POMME
Mardi 09 juillet	SALADE DU PECHEUR (Riz, fruits de mer, concombres, poivrons)	 ECHINE DE PORC AUX HERBES FLAGEOLETS	YAOURT BULGY	 PUREE DE FRUITS (100% FRUITS BIO FRANCAIS)
Mercredi 10 juillet	CELERI REMOULADE	 ROSBIF MELANGE DE PETITS LEGUMES MAYONNAISE	RONDELE NOIX (PORTION)	BANANE (Selon arrivage et maturité)
Jeudi 11 juillet	SALADE DE FUSILLIS AU THON MAYONNAISE	 HACHIS PARMENTIER BOEUF AUX COURGETTES	CAMEMBERT (PORTION)	KIWI (SELON ARRIVAGE ET MATURITE)
Vendredi 12 juillet	COLESLAW (Chou blanc, Carottes, Raisins)	MOULES MARINIÈRES A LA CREME MINI PENNE	PETIT SUISSE	NECTARINE ou PECHE (SELON ARRIVAGE ET MATURITE)
Samedi 13 juillet	MELON CHARENTAIS	 SAUTE DE PORC AU CURRY PETITS POIS	FROMAGE DE CHEVRE A LA COUPE	CERISES "Union Primeurs"
Dimanche 14 juillet	TERRINE PROVENCALE	 COQ AU VIN GRATIN DAUPHINOIS	CANTAL (PORTION)	TARTE AUX PRUNES

DTA Restauration : Du Terroir à l'Assiette.














La cuisine du terroir livrée chez vous.

[www.dta-restauration.fr](http://www.dta-restauration.fr)

Nom :

Prénom :

Ville :

	Entrée	Plat	Fromage	Dessert
Lundi 15 juillet	CHOU BLANC	 POULET FERMIER FROID SALADE DE LENTILLES "Maison Chauveau"	EMMENTAL (PORTION)	YAOURT FERMIER AU CITRON "Fromagerie Maurice"
Mardi 16 juillet	SALADE DE PERLES DE PATES (Perles, Tomates, concombres)	 TORTIS A LA BOLOGNAISE	CAMEMBERT (PORTION)	 ARLEQUIN DE FRUITS BIO
Mercredi 17 juillet	RADIS BEURRE	FILET MIGNON SAUCE AU VIN BLANC GARNITURE PAYSANNE	TARTARE FINES HERBES (PORTION)	BANANE (Selon arrivage et maturité)
Jeudi 18 juillet	HARENGS POMMES DE TERRE	SOT L'Y LAISSE DE POULET SAUCE CHASSEUR PRINTANIERE DE LEGUMES	FAISSELLE "Laiterie du Forez"	MELON JAUNE
Vendredi 19 juillet	SALADE DE TOMATES ET CIBOULETTE	BRANDADE DE POISSONS	FROMAGE BLANC	 ARLEQUIN DE FRUITS BIO
Samedi 20 juillet	 FROMAGE DE TETE	 ECHINE DE PORC AUX EPICES RATATOUILLE	BLEU - FROMAGE PERSILLE	PASTEQUE (SELON ARRIVAGE ET MATURETE)
Dimanche 21 juillet	SALADE COMPOSEE (Carottes, maïs, concombres)	 ROGNONS DE BOEUF SAUCE MOUTARDE A L'ANCIENNE FUSILLI AU BEURRE	COULOMMIERS A LA COUPE	TROPEZIENNE
Lundi 22 juillet	SALADE DE HARICOTS VERTS	 CARBONNADE FLAMANDE POMMES VAPEUR "Ferme du Colombier"	BOURSIN ( PORTION )	FROMAGE BLANC SUR LIT DE FRUITS "Fromagerie Maurice"
Mardi 23 juillet	TERRINE CAMPAGNARDE AUX GIROLLES	 ESCALOPE DE DINDE AU CURRY TORTIS AU BEURRE	EDAM (PORTION)	ORANGE (SELON ARRIVAGE ET MATURETE)
Mercredi 24 juillet	SALADE ARLEQUIN (Tomates, concombres, olives)	 ROSBIF PDT GRENAILLE "Ferme de Cottainville"	CAMEMBERT (PORTION)	YAOURT FERMIER COCO "Fromagerie Maurice"
Jeudi 25 juillet	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE (Champignons, tomate, oignons, persil)	 PATES "Ferme d'Ecuillon" AU JAMBON ET CREME	CHAVROUX (PORTION)	 PUREE DE FRUITS (100% FRUITS BIO FRANCAIS)
Vendredi 26 juillet	MELON CHARENTAIS	FRICASSEE MOULES A LA PROVENCALE ET PDT	PETIT SUISSE	SALADE DE FRUITS
Samedi 27 juillet	ROULADE DE JAMBON PISTACHE	SALADE NICOISE (Oeuf, thon, tomates, poivrons, HV)s	CANTAL (PORTION)	ABRICOTS (Selon arrivage et maturité)
Dimanche 28 juillet	SALADE DE TOMATES ET CIBOULETTE	 COUSCOUS POULET MERGUEZ et ses legumes SEMOULE POUR COUSCOUS	TOME DE MONTAGNE	BAVAROIS AUX FRAMBOISES

DTA Restauration : Du Terroir à l'Assiette.






La cuisine du terroir livrée chez vous.

[www.dta-restauration.fr](http://www.dta-restauration.fr)

Nom :

Prénom :

Ville :

	Entrée	Plat	Fromage	Déssert
Lundi 29 juillet	RILLETTE AU CHINON	 POULET FERMIER SAUCE AU CIDRE POMMES BOULANGERES "Ferme du Colombier"	TARTARE NOIX (PORTION)	ORANGE (SELON ARRIVAGE ET MATURETE)
Mardi 30 juillet	CHOU ROUGE VINAIGRETTE	 ROTI DE DINDE FROID SALADE DE PATES (Coquillettes, concombres, tomates)	FROMAGE BLANC	BANANE (Selon arrivage et maturité)
Mercredi 31 juillet	SALADE DE TOMATES ET CIBOULETTE	 HAUT DE CUISSE POULET SAUCE AU JUS LENTILLES "Maison Chauveau"	YAOURT BULGY	PASTEQUE (SELON ARRIVAGE ET MATURETE)
Jeudi 01 août	MELON CHARENTAIS	 MERGUEZ DE POULET (Ferme Luteau) PUREE DE CELERI	CAMEMBERT (PORTION)	PECHE ou Nectarine (SELON ARRIVAGE ET MATURETE)
Vendredi 02 août	PATE DE CAMPAGNE AU MONTLOUIS	FILET MEUNIERE DE HOKI COURGETTES BECHAMEL	YAOURT NATURE (Fromagerie Maurice)	POMME
Samedi 03 août	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	 CHILI CON CARNE	RONDELE BLEU (PORTION)	COMPOTES DE FRUITS
Dimanche 04 août	SAUCISSON A L'AIL	KEFTA D'AGNEAU ET SES LEGUMES	EMMENTAL (PORTION)	FLAN NATURE

DTA Restauration : Du Terroir à l'Assiette.

La cuisine du terroir livrée chez vous.

[www.dta-restauration.fr](http://www.dta-restauration.fr)